

Süßkram und Mandelkuchen

von Heike Hoppe aus Lüdinghausen

Süßkram (Dattelkonfekt)

Zutaten:

25 g altbackenes Brot (feingemörsert oder gemahlen), alternativ Semmelbrösel

200 g Datteln (kleingeschnitten und püriert)

20 g gemahlene Mandeln

25 g gemahlene Pistazien

75 g Butter

1 EL Öl (Zitronenöl oder neutrales Öl mit etwas Zitronenabrieb oder Zitronenaroma)

1 Prise Salz

Brauner Zucker

Zubereitung:

Brot, Datteln, Pistazien und Mandeln in einer Schüssel vermengen. Die Butter in einem Topf schmelzen und zu der Mischung geben. Schließlich noch Zitronenöl und Salz dazugeben. Alles gut vermischen, am besten mit den Händen. Aus der Masse etwa haselnussgroße Kugeln formen. Die Kugel in braunem Zucker wälzen und in ein kleines Papierförmchen geben. Je nach Größe ergibt die Teigmenge um die 40 „Pralinen“. Die Butter in den Kügelchen muss nun abkühlen und wieder fest werden. Das Dattelkonfekt daher bis zum Servieren kühl stellen.

Mandelkuchen

Zutaten:

330 g gemahlene Mandeln (plus 2 EL für die Form)

6 Eier

1 Prise Salz

170 g Zucker

125 g Butter

3 EL Rosenwasser

60 g gehobelte Mandeln

Puderzucker

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz und 20 g Zucker steif schlagen. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit 150 g Zucker schaumig schlagen. Die Butter in einem Topf auf dem Herd schmelzen und zusammen mit dem Rosenwasser unter die Eigelbmasse rühren. 330g gemahlene Mandeln unterrühren und zum Schluss den Eischnee unter die Masse heben.

Eine Springform (26 cm) einfetten und mit 2 EL gemahlenden Mandeln ausstreuen. Den Teig hineingeben und mit den gehobelten Mandeln betreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 35 – 40 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu braun wird, den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Tipp: Sie können auch Apfelstücke oder Kirschen unter den Teig heben. Das Rosenwasser können Sie auch durch Zitronensaft oder –abrieb ersetzen. Wenn Sie mögen, den Kuchen mit geschlagener Sahne servieren.

***Hinweis:** Das Original-Rezept zum Mandelkuchen finden Sie handschriftlich in einer Vitrine in der Küche der Burg Vischering. Heike Hoppe hat es für heutige Verhältnisse umgeschrieben und z. B. die Sahne durch Butter ersetzt. Im mittelalterlichen Original ist das Rezept weniger detailliert und lautet:*

500 g Mandeln

Süße Sahne

Rosenwasser

5 Eier

5 Eiweiß

Semmelbrösel für 3 Pfennig

Zucker

Zimt

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

